LA TABLE AGENAISE AU XVIII[e] SIECLE

« Une autre question m'intéresse bien davantage et le salut de l'humanité en dépend bien plus que d'une quelconque curiosité pour théologiens, c'est la question de la nutrition »
F. Nietzsche, Ecce Homo.

L'alimentation humaine tout autant si ce n'est plus que la réponse à une nécessité physiologique est un acte éminemment culturel dont la prise en compte est nécessaire à la compréhension d'une société ; à partir d'un large corpus composé pour l'essentiel d'actes notariés et d'archives municipales, nous tâcherons d'analyser la culture alimentaire agenaise en tenant compte de sa complexité : au sein de la même ville, la question alimentaire se pose en termes de survie pour certains et en termes de jouissance épulaire pour d'autres. Nous étudierons tout d'abord les aliments et les boissons, puis nous observerons les manières de table.

LE MANGER...

1) Au fondement de l'alimentation, le pain et les légumes du potage

Les pains quotidiens

Au cours du siècle, la production du pain se concentre entre les mains des boulangers, en effet, tandis que la vétusté des quelques maies encore présentes dans les intérieurs à la veille de la Révolution, suggère un recul du pétrissage domestique, le nombre de *pancoussiers,* qui fabriquent exclusivement du *pain de co,* se réduit considérablement ; ce changement facilite les fraudes, malgré la vigilance des édiles dont l'intérêt est d'assurer aux Agenais la fourniture d'un pain d'honnête qualité, gage de la tranquillité populaire. Idéalement, trois espèces de pain sont disponibles sur les étals de la ville : le meilleur, le blanc ou *choine,* réalisé avec « la plus pure fleur de farine du pur blé froment » se

consomme frais, rarement plus de deux jours après sa cuisson, et coûte le plus cher, sa livre marchande pesant seize onces (à Agen, le Corps de Ville fixe une taxe du pain unique, à la livre : c'est le poids de celle-ci, exprimé en onces qui varie entre les différentes qualités) ; obtenu avec « l'entière fleur du pur froment « débarrassée du son et des *gros rézillons*, le pain bourgeois ou *pain de co*, dont la livre marchande pèse dix-huit onces, est d'une qualité moyenne et ne devrait être pétri dans des boutiques qui ne produisent ni du *choine* ni du pain bis ; ce dernier, parfois qualifié de *pain de borde* (vingt onces à la livre) et façonné avec une farine de froment de laquelle seuls le menu et le gros son ont été retirés, constitue, en temps normal, la variété la plus médiocre. Néanmoins des boulangers peu scrupuleux font fi de ces usages et les tromperies sont nombreuses : d'aucuns emploient une farine un peu plus grossière que la fleur pour réaliser du *choine* d'une blancheur égale au vrai mais qui se dessèche plus promptement ; toutefois, compte tenu de la prépondérance de cet aliment dans leur ration alimentaire, les fraudes plus préjudiciables aux consommateurs populaires, à l'instar de la tentative de la dite Posthilonne d'écouler, le neuf avril 1712, des pains d'une « livre courte », portent sur le poids. Au cours d'une année ordinaire, les ménages doivent souvent faire face à des augmentations épisodiques du prix de cette denrée fondamentale, liées au cycle de la production céréalière et à celui de la minoterie qui peut être contrarié par la surabondance ou la rareté de l'eau ; cependant certaines périodes sont particulièrement difficiles, ainsi les années 1788-1789 où tandis que l'activité économique agenaise tend à se contracter, de mauvaises récoltes provoquent un renchérissement du pain dont la taxe augmente de près d'un quart entre la fin du printemps de 1788 et celui de 1789, le contrôle de la population devient alors difficile : en octobre 1788, une rumeur féminine éclate lors du marché, puis en janvier 1789, une charrette de blé est arrêtée et pillée à la Porte du Pin ; en ces temps où le froment manque, le Corps de Ville ordonne aux boulangers de pétrir un pain de misère, celui dont la fabrication est décidé le trente Juin 1789 comporte un tiers de froment, un tiers de seigle et de la farine de fève ou de vesce. Le pain n'est pas seulement une denrée de base, il est, en outre, un aliment sacralisé de par sa place fondamentale dans la liturgie, aussi occupe-t-il une place de choix dans certaines cérémonies de la vie urbaine, ainsi le jour de l'élection des consuls, ce sont plus de deux cent cinquante livres de pain bénit qui sont distribuées (1).

Les autres féculents, un complément essentiel

Diverses légumineuses apparaissent sur les tables où elles complètent les apports du pain en glucides et protéines végétales : les pois blancs qui se vendent en 1790 à quatorze sous le sac sont plus abordables que les verts conservés en sacs qui s'achètent quelques sous de

---

(1) A.D.L.G., Es. Agen, FF 60, 26/07/1764 ; FF 51, 09/04/1712 et S. Baumont (dir.), *Histoire d'Agen*, Toulouse, 1991, p. 214 ; Es. Agen, CC 446, 15/09/1755.

plus (seize sous le sac à la même date), tandis que les petits pois consommés frais sont très appréciés par les ménages aisés, aussi le Chevalier de Vivens attend-il avec impatience ceux de ces domaines ; qualifiées de *pois* bien qu'appartenant à d'autres espèces, des légumineuses, moins onéreuses que les précédentes figurent aussi dans les réserves, ainsi le pois chiche et le pois carré (gesse, *Lathyrus sativus*) dont il existe un grand nombre de sous-variétés parmi lesquelles *l'arbeille* qui ne coûte en 1790 que dix sous le sac ; si la lentille est une denrée appréciée, sa cousine la *jarousse* dont le chaudronnier Flourac, habitant à la Porte du Pin conserve un sac, ne semble intervenir que rarement dans l'alimentation humaine : elle est surtout utilisée pour nourrir la volaille, en particulier les pigeons ; les fèves qui, préparées en ragoût ou mêlées aux légumes de la soupe, trouvent une place sur toutes les tables et les *mongettes* (*Vigna unguiculata*) dont il existe diverses qualités, sont concurrencées dans certaines cuisines par les haricots. Les châtaignes, que d'aucuns font griller dans des poêles trouées, apparaissent sur les tables de la morte saison, leur importance dans l'alimentation populaire est difficile à saisir mais il est certain qu'elles sont une collation appréciée, notamment des pensionnaires des religieuses du Chapelet ; quant au riz, mentionné dans certaines boutiques de la période révolutionnaire, il reste surtout un aliment des temps difficiles (2).

Herbes et racines

Dans les cuisines, la présence d'un ou de plusieurs chaudrons, de pots en métal ou, avec une fréquence croissante dans le courant du siècle, en *terraille* rappelle l'importance du potage dans l'alimentation quotidienne ; la soupe figure même dans des menus de prestige, ainsi une soupe passée servie parmi les entrées du repas organisé par les consuls lors du tirage au sort de la milice d'octobre 1758. Dans les ragoûts et les bouillons qui mitonnent au dessus des braises des foyers et des potagers, les légumes secs tiennent une large place, toutefois quelques herbes et racines les accompagnent ; les aulx, les oignons - en particulier les gros bulbes du jaune de Toulouse - et les échalotes sont employés en quantité dans toutes les cuisines comme l'atteste notamment la réserve importante de liliacées inventoriée chez L. Laborde, seigneur de Lacassagne ; au gré des saisons, le céleri, diverses variétés de choux, la citrouille ou le potiron et l'oseille se mêlent dans le potage aux carottes, aux raves et aux salsifis. Les Agenais fortunés goûtent sous la forme d'entremets la tendreté de quelques légumes, comme les artichauts qu'ils apprécient en friture ou les asperges ; ils consomment en outre quantité de salades, notamment des laitues, qu'ils aiment agrémenter de câpres (3).

---

(2) A.D.L.G., Es. Agen. 5F1, 26/10/1793 ; 4F12, 21/08/1793 ; Es Agen, GG 197, 05/1785 et 12/1790 ; O. Granat, « Le climat de l'Agenais... », *R. Agenais*, 1916, p. 72.

(3) A.D.L.G., Es. Agen, CC 448, 06/10/1758 ; 3E 488/3 L. Laborde, 06/03/1770 et Es. Agen, GG 197, 1785-1792.

2) Entre subsistance et hédonisme : les corps gras et les chairs

La variété des graisses

Selon les rythmes du calendrier religieux et plus encore selon les ressources de leur ménage, les Agenais emploient de nombreuses matières grasses ; la graisse d'oie a la faveur des citadins argentés, à l'instar de l'opulent tonnelier A. Faugère, cependant, même dans les demeures aux offices bien garnis, la cuisine quotidienne utilise en abondance la graisse de cochon qui est bon marché à la saison de l'abattage des porcs gras - trois sous la livre en janvier 1789 - et le lard : outre celui qu'il tire de ses biens, B. Daurée achète en 1700 quarante-quatre livres de lard ; les jours maigres, les ménages modestes usent d'huile de noix, cependant que, dans les meilleures maisons, celle d'olive lui est préférée ; le beurre, dont une partie est salée, ainsi les deux barils que reçoit le vingt-trois septembre 1722, en provenance de Bordeaux, le marchand Forguès, semble réservé à des usages précis tels que la pâtisserie (4).

Le lait et les fromages

Les formes de la consommation d'une denrée aussi périssable que le lait nous échappent en grande partie ; il participe parfois de l'aliment curatif, comme dans l'art de guérir du temps la nourriture tient une place essentielle : les religieuses du Chapelet soumettent certaines malades à une *diète blanche*, parfois assez longue, un mois et vingt jours, durant laquelle elles consomment journellement un pot de lait. Agen reçoit, outre de petits fromages frais des campagnes environnantes, ainsi les caillés de brebis de la subdélégation de Clairac, des fourmes auvergnates d'une qualité inversement proportionnelle à la puissance du parfum qu'elles dégagent et dont le prix relativement bas est le principal atout ; quel fromage se cache derrière l'appellation de *fromage de Caors* qui apparaît dans la comptabilité des religieuses du Chapelet ? Ce peut être le cabécou que Grimod de la Reynière évoque sous le nom de « Cahors » dans son *Almanach des gourmands*, à moins qu'il ne s'agisse d'une fourme d'Auvergne qui a transité par le Lot (5).

La variété des viandes et de leurs apprêts

Parmi les batteries de cuisine des demeures cossues, de nombreux ustensiles témoignent de la réalisation de préparations carnées diversifiées : de belles pièces de rôti cuisent au rythme de la rotation des tournebroches, d'autres morceaux grillent au dessus des braises, des fricassées sont saisies dans les poêles tandis que dans les tourtières de cuivre et les poêlons mijotent des pâtés de viande hachée, des ragoûts ou des

---

(4) A.D.L.G., 3E 126/18, A. Faugère, 07/08/1778 ; Es, Agen, GG 197, 01/1789 et FF53, 23/09/1722 et A.-T. Kubec, « La noblesse agenaise... », *R. Agenais*, 1990, p. 268.

(5) A.D.L.G., Es, Agen, GG 197, 08/1786 et 05/1790 ; A. Contis, « L'élevage ovin en Guyenne... », *De l'herbe à la table...* , Montpellier, 1994, p. 30 ; A. Poitrineau, « Le lait et la production fromagère dans les montagnes d'Auvergne... », *L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes...*, Clermont-Ferrand, 1984, p. 256 et *L'inventaire du patrimoine culinaire...Midi-Pyrénées*, Paris, 1996, p. 213.

salmis et que parmi les légumes du potage mitonne le bouilli ; en revanche, l'absence d'ustensiles spécialisés autour des âtres populaires, rappelle qu'ici la consommation de viande est bien plus limitée : sa cuisson se réalise le plus souvent dans la soupe ou parmi les légumes d'un ragoût, aussi pots, chaudrons et poêlons servent-ils à l'ordinaire et lorsqu'il s'agit de rompre avec l'habitude, une simple broche, une poêle ou un gril de peu de valeur suffisent à l'instar de chez J. Marty, un peigneur de chanvre (6).

Pour s'approvisionner légalement en viande de boucherie, les consommateurs disposent de la « Grande boucherie» à l'angle de la rue des Ambans et de la rue du Temple, de la « Petite boucherie » sise rue des Cornières et du banc de la Chèvrerie placé en face de la rue Molinier sous l'amban du Poids de la ville ; au printemps 1712, l'écart entre les prix de la viande vendue à la « Boucherie » et ceux des chairs écoulées à la « Chèvrerie », est supérieur à quarante pour cent, ce qui en dit long sur la différence de qualité des denrées offertes aux chalands. Le prestige des viandes de boucherie est inégal. L'agneau, aliment printanier dont la vente cesse à la Pentecôte et que le noble B. Daurée propose à ses invités, est un mets apprécié comme le « bon mouton » dont certains morceaux jouissent d'une faveur toute particulière, ainsi le gigot qui figure, apprêté à la crème, au menu d'un souper d'apparat du Corps de Ville en octobre 1758. Le veau de lait, abattu au plus tard, en année ordinaire, à l'âge de quatre mois, est tout aussi goûté : sur les tables de prestige où il est servi en plat de rôt ou en *fricandeau*, ses abats trouvent aussi une place, ainsi les consuls estiment sa cervelle cuisinée en ragoût tandis que les religieuses du Chapelet préparent pour leurs visiteurs de son foie. Le boeuf, en revanche, à l'exception probable de quelques morceaux, est médiocrement estimé : sa taxe pour l'année 1770 est inférieure de deux sous à celle du veau (7). En dépit de sa piètre qualité, la carne de vache, vendue à six sous la livre en 1770, doit figurer selon les règlements sur l'étal des bouchers ; cependant, ceux-ci rechignent à débiter cette denrée d'un faible rapport : ils n'abattent qu'une vache par semaine de Pâques jusqu'à la Madeleine (période au cours de laquelle la viande de boucherie est la plus chère) et n'acceptent « d'en tenir la boucherie garnie » que le reste de l'année. L'adjudicataire de la Chèvrerie ne peut pas se permettre de tels arrangements : il est dans l'obligation de vendre de la viande de vache, de chèvre et de brebis ; s'il le souhaite, il peut également proposer du boeuf, du veau, du mouton ou de l'agneau, mais aux mêmes prix que les bouchers.

Le porc, que certains élèvent chez eux, fait l'objet d'une grande consommation, en frais - sa chair est alors bon marché, en mars 1766, le prix de la livre de porc gras est inférieur d'un bon tiers à celui de la

---

(6) A.D.L.G., 3E 89/66, A. Delmas, 09/12/1783.

(7) S. Baumont (dir.), *Histoire d'Agen*, Toulouse, 1991, p. 201 ; A.D.L.G., Es. Agen, DD 5, 1755 et 1770 ; FF 51, 26/03/1712 ; FF 60, 22/04/1764 et 12/04/1766 ; CC 448, 15/10/1758 ; A.-T. Kubec, « La noblesse agenaise... », *R. Agenais*, 1990, p. 269.

livre de boeuf - notamment sous la forme de saucisses, d'andouilles et de boudins que les élites ne dédaignent nullement ; d'aucuns ménages disposent, dans leurs logements urbains ou leurs biens de campagne, de saloirs qui leur permettent de traiter en salaison une partie de leurs cochons ; cette opération est onéreuse : elle met en oeuvre une quantité importante de sel - une denrée coûteuse : en novembre 1787, la mine de sel payée quatorze livres à Bordeaux, coûte dix-huit livres et demie à Agen du fait du paiement des droits et du coût du transport - et de poivre. Le jambon est apprécié par les Agenais fortunés qui font leurs délices, lors des repas de prestige, non pas de la production locale, mais du jambon de Bayonne (8).

La ville consomme de grandes quantités de volaille dont une partie est produite *intra-muros* : en effet, bien des ménages disposent de volières, placées au fond de la cour, au grenier ou sur la galerie de l'étage et si certains volatiles n'y font qu'un bref séjour, entre l'achat au marché et le sacrifice, d'autres y sont patiemment élevés comme les huit chapons du marchand J. Malhyer ou les nombreux pigeons des volières des logis de chanoines. Le bouillon de poule s'avère fort utile pour aider les malades à recouvrer leurs forces et les poulets un peu secs font, au dire de Madame de Saint-Amans, d'honnêtes fricassées, néanmoins le goût du temps consacre surtout les volailles dodues : dindes engraissées aux glands, chapons, pigeons empâtés par l'oisiveté de la volière et le *pain de noix* - cerneaux écrasés - qu'ils y reçoivent ou encore poulardes. La place qu'occupe l'oie dans l'alimentation est ambivalente ; elle est un rôt bon marché au début de l'été, quand les jeunes palmipèdes abondent, mais un aliment de prestige à l'issue de l'engraissement au millet (maïs ?) et de la transformation en confit ; sous cette forme, les cuisses constituent les morceaux les plus estimés, cependant les *grands pots à mettre les oyes* rappellent que le reste de la carcasse est lui aussi soumis à lente cuisson dans la graisse (9). Les oeufs, qui sont mis à contribution dans bien des recettes et parfois servis sous la forme d'une omelette, connaissent eux aussi un cycle annuel : certes, il s'en trouve toute l'année, mais leur prix au temps des journées courtes de l'hiver trahit une rareté : en janvier 1790, la douzaine d'oeufs coûte neufs sous et demi, cinq mois plus tard, elle ne vaut que six sous et demi.

Un souper servi à quinze maîtres, en septembre 1758, témoigne de la grande variété de gibiers qui apparaissent à la saison sur les tables bien garnies, cette agape comprend, en effet, un salmis de sarcelles, un levraut, un lapereau, quatre perdreaux, des cailles rôties et deux douzaines d'ortolans ; ces derniers capturés vivants puis encagés dans un endroit tranquille, B.-J. Muraille de Lespinasse a choisi pour les siens la galerie du grenier, sont consciencieusement engraissés jusqu'à former de véritables petits pelotons de gras ; de nombreux autres petits oiseaux pris à l'aide de *tirasses* sont appréciés, ainsi les alouettes (10).

---

(8) A.D.L.G., Es. Agen, FF 60, 28/03/1766 et GG 197, 11/1787.

(9) A.D.L.G., 3E 150/19, J. Malhyer, 01/10/1736 ; Ab. Durengues, « La société agenaise... », *R .Agenais*, 1914, p. 20.

(10) A.D.L.G., Es, Agen, CC 448, 20/09/1758 et 3E 320/ 12, B.-J. Muraille de Lespinasse, 08/03/1781.

Les chairs des jours maigres

Durant les jours maigres, la consommation de poisson s'impose aux Agenais ; en dépit du voisinage immédiat des eaux de la Garonne, le poisson frais accessible aux ménages modestes se limite à un nombre réduit d'espèces, comme la brème, le goujon, le *cabot*, le mulet et, passé le quinze mai, les derniers *colacs* au goût rance dont le prix à la livre n'excède pas cinq sous en 1766 ; parmi les marchandises qu'apportent les chasse-marée, ils peuvent acheter à bas prix de la raie, *bouclée* ou *cirée* ; la taxe de poissons comme la perche ou les *lamproyons* égale ou dépasse celle de la viande : ils ne sont accessibles qu'aux ménages populaires les mieux lotis ; les poissons séchés constituent en fait l'essentiel de la consommation populaire : la morue sèche, qui apparaît notamment dans la boutique de F. Mieussans, est consommée en grande quantité ; sa préparation nécessite un trempage qui contribue à l'ambiance olfactive de la ville, par l' « exhalaison des plus infectes » qui émane ensuite des eaux usées ; d'autres salaisons de poissons arrivent de Bordeaux par barils, ainsi les harengs blancs ou rouges, sont aussi abordables. Les Agenais aisés disposent d'une gamme étendue de poissons fins tirés de la rivière ou venus de l'Océan ; les poissonnières qui apparaissent dans quelques batteries de cuisine, celle de la demeure de l'évêque Mascaron en comprend deux grandes et une moyenne, sont adaptées à la cuisson au bouillon de grosses pièces, telles que les turbots, les grosses carpes, les brochets, les saumons ou les créacs ; toutefois, la taille et les formes de préparations de certaines espèces fort goûtées ne nécessitent pas l'emploi de cet ustensile ; c'est le cas des belles lamproies prises avant Pâques (en 1766, elles se négocient à trente sols la livre), des soles fines, des anguilles que les notables apprécient tout particulièrement, en pâté chaud, en ragoût ou juste grillées, accompagnées d'une rémoulade et des tanches frites ou en sauce ; en outre, ils apprécient certains poissons salés, ainsi les morues de bonne qualité. Les huîtres sont prisées, tant en gras qu'en maigre par les élites agenaises ; les religieuses du Chapelet qui en outre, achètent de temps à autres des moules pour leurs pensionnaires, en offrent au confesseur le soir du nouvel an. Enfin, les grenouilles, servies en marinade apparaissent parfois sur la table des consuls (11).

Les épices et les condiments

Ce que le contenu des boutiques et quelques menus objets laissent deviner des assaisonnements s'accorde parfaitement avec les préceptes diffusés par les ouvrages culinaires du XVIII[e] siècle, à la suite de *Le cuisinier françois* (1651) dont M. Raymond possède un exemplaire : le poivre, le clou de girofle et la noix muscade sont les épices les plus répandues ; les aromates indigènes, ainsi la moutarde, sont appréciés, cependant que le vinaigre, dont nombre de ménages conservent une barrique, et le citron apportent une touche d'acidité aux sauces (12).

---

(11) A.D.L.G., 3E 80/13, F. Mieussans, 22/02/1702 ; Es. Agen, FF 60, 3/1763 ; DD 19, 04/09/1770 ; CC 433, 05/02/1740 ; CC 448, 06/10/1758 et GG 197, 01/1788.

(12) A.D.L.G., 3E 150/19, M. de Raymond, 15/01/1736.

3) Les délices sucrés

La diffusion limitée du sucre

La proximité de Bordeaux facilite l'approvisionnement d'Agen en sucre, une denrée dont la production connaît au cours du siècle, au prix de la *misère noire*, une formidable progression ; cependant, le sucre qui reste une denrée assez coûteuse, reste pour bien des ménages une consommation occasionnelle . La saccharophilie ne se développe pleinement que chez les Agenais les plus aisés, parallèlement à l'attrait pour les boissons exotiques : bien des services à café comportent un sucrier ou une jatte à sucre ; elle se manifeste, en outre, sous la forme de divers aliments.

La cuisine des fruits et l'art des confiseurs

Diverses préparations à base de fruits charment le palais des Agenais aisés ; certaines comme les figues fraîches consommées, en hors-d'oeuvre, à la croque au sel, les fruits cuits au moyen d'un pommier ou les compotes que le prêtre Pomaret se fait servir dans des récipients de cristal, sont faites pour être consommées dans l'instant, d'autres, en revanche, se conservent plusieurs mois, ainsi les confitures qui emploient une quantité importante de sucre, voire se bonifient au fil des jours à l'instar des fruits que C. Lafitte met à l'eau-de-vie. Ces modes de conservation permettent aux élites de tirer le meilleur parti de la production fruitière de leur bien de campagne ; aussi certains s'efforcent-ils de perfectionner leurs connaissances dans ce domaine : le conseiller du Roy J. Lamarque, à moins qu'il ne s'agisse d'un de ces aïeux, a acheté *La nouvelle instruction pour les confitures* dans la quelle Massialot consacre près de cinquante chapitres aux fruits et à leur transformation. Quelques fruits séchés sont aussi estimés ; une partie d'entre-eux vient de loin à l'instar des raisins et des figues de Marseille, alors que le reste est fourni par l'immédiat arrière-pays, ainsi les *prunes d'Ante* dont seule une petite partie de la production (qui se décline en *fines* et *communes*) est consommée localement, le reste étant dirigé vers Bordeaux où il participe à l'avitaillement des navires (13).

La confiserie locale utilise largement les ressources des vergers locaux , ainsi d'aucuns préparent des pâtes de coing, des noix confites, alors que les amandes sont transformées en dragées et en pralines qui sont distribuées en certaines occasions, notamment, pour les étrennes ; elle emploie aussi massivement les agrumes confits, en particulier les citrons et les oranges (celles-ci sont également, en frais, des fruits de prestige fort appréciés). Quelques bonbons mêlent à force sucre des épices au parfum puissant à l'instar des dragées à la coriandre et de l'anis couvert que J. Malhyer, qui détaille en outre des sucres d'orge, prépare dans ces ustensiles de cuivre rouge (14).

---

(13) A.D.L.G., 1Q 44, Pomaret, 26/Flo/An II ; 3E 488/ 3, C. Lafitte, 17/10/1770 ; 3E 155/18, J. Lamarque, 11/03/1777.

(14) A.D.L.G., 3E 150/19, J. Malhyer, 01/10/1736 .

Les pâtisseries

Le goût pour les mets sucrés des élites agenaises se manifestent aussi dans la consommation de diverses pâtisseries, ainsi les consuls apprécient les tartes et les tourtes garnies de fruits ou de gelées, par exemple de groseille, les gâteaux parfumés à la fleur d'oranger et les beignets qui combinent l'attirance pour le sucré avec l'attraction pour le gras ; en outre quelques ménages disposent de fers à cuire les gaufres. La consommation de pâtisseries spécifiques s'intègre à la célébration de certaines fêtes, à l'image des gâteaux de roi que réalisent, en janvier 1790, les religieuses du Chapelet dont les talents pâtissiers sont bien plus étendus puisqu'elles réalisent aussi pour honorer divers dignitaires ecclésiastiques des macarons et des massepains.

... *ET LE BOIRE*

1) Les boissons de table

Le problème de l'eau

L'essentiel de l'approvisionnement en eau est assuré par des puits, certains sont publics comme celui qui avoisine le mur du jardin du curé de Saint-Etienne, d'autres à l'instar de celui d'une maison occupée par un charron au Faubourg Saint-Antoine ; l'eau qui s'y puise, du fait de la défectuosité des canalisations de certaines latrines et des matières en décomposition qui forment la boue des rues et que la pluie entraîne vers la nappe, est des plus médiocres ; aussi cette liqueur, que la cuisine emploie en abondance, est-elle rarement utilisée seule en guise de boisson. Les élites recherchent une eau plus pure ; la fontaine de cuivre ou de faïence, dotée d'un filtre, permet d'améliorer quelque peu la qualité du liquide tiré des puits ; mais le signe suprême de la distinction est la consommation d'eau minérale, une pratique au sein de laquelle l'alimentation et les considérations médicales s'entremêlent : le Duc d'Aiguillon en possède des bouteilles de trois origines, Vichy, Vals et Lamothe (15).

Les vins de tous les jours

Le petit peuple laborieux, à l'image des domestiques les plus mal lotis, se contente à l'ordinaire de *piquette*, un breuvage fort peu alcoolique obtenu en pressurant le premier marc allongé d'eau ; il est fort probable que cette boisson est servie coupée d'eau, comme l'est le vin que les ménages mieux lotis, consomment au quotidien. Le vin de qualité courante (un clairet de piètre conservation) provient pour l'essentiel des environs immédiats de la cité : en 1700, près des deux tiers des barriques qui pénètrent légalement à Agen proviennent de sa juridiction et les cinq paroisses de Sainte-Radegonde, Foulayronnes, Sainte-Foy, Monbran et Saint-Vincent-des-Corps produisant un tiers des onze mille six cent

(15) A.D.L.G., Es, Agen, DD 20, 12/02/1752 ; DD 19, 25/06/1785 et II 13, 01/04/1782.

quatre-vingt-six barriques qui entrent cette année là dans la cité ; quelques-uns vinifient même au coeur de la ville à l'instar de J. Larivière, un tailleur, qui fait transporter les fruits de sa vigne dans le chai de sa demeure de la paroisse Saint-Hilaire. Chez les Agenais les plus puissants, la qualité du vin de tous les jours est meilleure, ainsi celui que consomme le chanoine Guenepin supporte bien le vieillissement, et il peut être d'une origine plus lointaine : le duc d'Aiguillon apprécie au quotidien le *madiran blanc ordinaire* et *l'alby rouge ordinaire* (soixante-treize pour cent des bouteilles servies à sa table en avril 1782 sont remplies de ces deux crus, le rouge représentant à lui seul la moitié du total) alors que sa domesticité use de la production du domaine ; néanmoins, ce vin est conservé en barrique et n'est mis en bouteille qu'au moment du service ; il n'égale en rien, même sous ses formes améliorées, les vins fins (16).

Vins fins, vins de liqueur...

Lorsqu'ils donnent un repas d'importance, les amphitryons fortunés font servir, outre du vin ordinaire, quelques bouteilles d'une meilleure qualité : le dix-huit avril 1782, au cours du dîner offert au château d'Aiguillon, alors que les trois quarts des dix-neuf bouteilles vidées par les convives contenaient du vin ordinaire, avec toujours une nette préférence pour le rouge (neuf bouteilles contre cinq), le vin fin de table était représenté par deux bouteilles de jurançon rouge et une de bergerac, celui de liqueur par un malvoisie de Madère et un muscat ; ces vins de prestige sont généralement consommés purs, à la différence du banal picrate, et un grand soin est apporté à leur service : pour satisfaire au goût du temps qui préfère les vins servis frais, les bouteilles, à l'instar de chez le prêtre Delpech, sont placées durant le repas dans des seaux de faïence (17).

Quelques crus des campagnes d'alentour jouissent d'une honnête réputation : produit à une quarantaine de kilomètres au nord-est de la cité, le bon rouge de Thézac, qui se négocie à douze sous la bouteille en 1758, vieillit bien et possède un « moelleux » et un « montant » appréciés ; les vignes des coteaux de Clairac, vendangées fort tard (à la fin novembre, en décembre voire comme cela se produit pour la récolte de 1752 du domaine du médecin Lartigue au cours de la première quinzaine de janvier) donnent des vins blancs doux qui n'expriment toutes leurs qualités, selon le Chevalier Vivens, un équilibre réussi entre le corps et la douceur, qu'à l'issue d'un vieillissement conséquent ; les meilleurs vins d'Aiguillon, les *muscats*, qui ne représentent qu'une petite part de la production locale, ont les mêmes qualités que le vin de Clairac et sont deux fois plus cher que le thézac, en 1758. Cependant, bien des vins de table raffinés proviennent de régions viticoles plus éloi-

---

(16) A.D.L.G., 3E 488/3, C. Lafitte, 17/07/1770 ; 1Q 43, Guenepin, 13/Th/An II et II 13, 01/04/1782 et L. Bourrachot, « Les livres d'entrée des vins dans la ville d'Agen... », *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, 1970, p.p. 139-140.

(17) A.D.L.G., II 13, 01/04/1782 ; 1Q 43, Delpech, 08/Mes/An II.

gnées dont la qualité est reconnue dans nombre d'autres villes, ce sont, par exemple, les vins de certains terroirs du Bordelais qui ont bénéficié des progrès réalisés dès la seconde moitié du XVII[e] dans les techniques de vinification, ainsi les graves (parmi lesquels se distingue, entre autres, le cru de Carbonnieux), le *margot* (qui peut-être *rozé)* et les barsacs ou les vieux vins de Cahors sur lesquels A. Young a porté un jugement élogieux « nous en bûmes [...] de trois et dix ans [...] tous deux étaient excellents, avaient du corps et sentaient leur raisin, sans toutefois être trop chauds » ; dans les plus belles caves, d'autres crus, tout aussi prestigieux et d'une provenance parfois fort lointaine, trouvent aussi une place : le duc d'Aiguillon conserve quarante-trois bouteilles de vin du Rhin, trente-deux d'Auxerre, vingt-sept de Genève et quinze de Vougeot. L'essentiel des vins de liqueur qui se consomment à Agen naissent sous le soleil de la Méditerranée : au malaga, à l'alicante, au pacaret, au *rancio*, au rota et au *cheresse* d'Espagne, se joignent le sétuval portugais, les vins de Chypre, de Calabre, et les nombreux muscats du sud-est de la France (*rouge de Toulon*, de Frontignan, de Rivesaltes...) ; toutefois, le petit archipel atlantique de Madère contribue lui aussi, par un vin sec et un malvoisie, à ce flot de nectar sirupeux et fortement alcoolisé (18).

2) Les boissons de la conversation : liqueurs et breuvages exotiques

Les liqueurs et les alcools forts

Les élites goûtent quantité d'alcools forts conservés dans des flacons d'une facture soignée qu'ils rangent parfois dans un meuble réservé à ce seul usage à l'instar de la cave en acajou que possède J.-F. Leseigneur. La préparation domestique de ces boissons s'avère coûteuse : les petits alambics avec lesquels certains distillent des fruits, notamment des prunes, pour obtenir de l'eau-de-vie constituent un investissement important et la réalisation des liqueurs nécessite une grande quantité de sucre à laquelle s'ajoute parfois quelques épices, telles que la cannelle. A côté de *la liqueur de noyaux*, du *marasquin*, du *sirop de vinaigre*, de la liqueur de rose et de toutes les autres préparations qui peuvent être fabriquées localement, quelques produits d'importation sont appréciés à l'instar de la *liqueur de la Martinique* (sans doute du rhum) que la veuve du noble J.-P. Desportes reçoit en usant vraisemblablement de ses relations familiales puisqu'elle a elle-même testé à Saint-Domingue en 1766. La consommation d'eau-de-vie commune, dont la bouteille coûte dix sous en 1728, participe de la sociabilité populaire du cabaret ; néanmoins celle de vin semble y tenir le rôle dominant (19).

---

(18) A.D.L.G., CC 448, 20/09/1758 ; II 13, 01/04/1782 ; O. Granat, « Le livre d'or de la vigne... », *Société d'agriculture d'Agen*, 1908, p.p. 353-356 ; A. Young, *Voyages en France...*, Paris, 1793, T1, p. 48.

(19) A.D.L.-G., 3E 155/18, J.-F. Leseigneur, 11/12/1777 ; Es. Agen, CC 426, 21/12/1728.

La très inégale diffusion des excitants exotiques

Apanage d'une élite restreinte quand s'achève le règne de Louis XIV, l'usage du café s'intègre, durant le XVIIIe siècle, aux pratiques alimentaires régulières d'une plus large frange de la population ; Néanmoins, en dépit de la croissance des importations bordelaises de café des Iles, l'amer breuvage reste encore à la fin du siècle une denrée trop chère pour la plupart des ménages populaires agenais ; aussi l'arôme du café conserve-t-il son prestige : les religieuses du Chapelet n'en achètent que lorsqu'il s'agit de recevoir dignement un visiteur important. Les autres excitants exotiques n'ont guère franchi les limites d'un cercle étroit d'amateurs : à l'aube du XVIIIe siècle, l'évêque Mascaron, propriétaire d'une chocolatière d'argent, apprécie la boisson cacaotée, alors que celle-ci ne fait que commencer réellement sa diffusion en France, par la suite, le chocolat ne séduit que quelques Agenais fortunés, parmi lesquels T. Mathurin de Galibert ; à l'instar de L. Laborde qui dispose d'une « téyère en fer blanc » et d'une boîte « pour mettre le thé pendant qu'il est sec » et de trois théières de faïence commune, certains consommateurs de café font parfois infuser de ces petites feuilles venues de la lointaine Asie (20).

LES EVOLUTIONS D'UNE CULTURE EPULAIRE

1) La fragilisation de la vaisselle

De l'âge du métal...

La vaisselle métallique règne sur les tables du début du siècle ; cependant que quelques puissants mangent dans de l'argent, ainsi l'évêque Mascaron qui possède trois douzaines d'assiettes plates, onze creuses et une dizaine de plats moulés dans le précieux métal, la plupart des ménages emploient des pièces d'étain. Toutefois, cette vaisselle présente une grande diversité, en effet, la qualité du métal fondu varie selon les fortunes : la majorité des ménages ne disposent que de vaisselle en *étain commun*, alors que les mieux lotis, à l'instar du docteur en médecine J. de Laclaverie, possèdent au moins quelques pièces de *fin* voire même d'une qualité supérieure, le *fort fin* ; en outre, bien que la résistance du métal leur confère une longue durée de vie, les étains se trouvent exposés aux variations de la mode qui ont tôt fait de valoriser les pièces réalisées dans le goût nouveau et de déprécier les anciennes auxquelles une refonte peut, cependant, offrir une seconde jeunesse. La réserve de métal que constitue cette pesante vaisselle (les vingt-cinq assiettes et les trois plats du cartier J. Alaric pèsent quarante-cinq livres !) offre parfois à des ménages en difficulté financière, par la mise en gage ou, en ultime recours, par la vente, un moyen de trouver quelque argent ; aussi la volonté de thésauriser et le poids des héritages familiaux

---

(20) A.D.L.-G., Es, Agen, GG 197, 02/1787 ; 1B 1513, Ev. Mascaron, 16/05/1704 ; 3E 488/3 , L. Laborde, 06/03/1770 ; N. Harwich, *Histoire du chocolat*, Paris, 1992, p. 73 et A.-T. Kubec, « La noblesse agenaise... », *R. Agenais*, 1990, p. 109.

expliquent-ils sans doute pourquoi, alors que la céramique s'est imposée sur leurs tables, des ménages d'artisans aisés de la fin du siècle conservent encore quelques pièces d'étain, ainsi, au fond du placard de la cuisine de sa maison située rue du Pin, A. Laborie a serré deux petits plats et deux écuelles du dit métal (21).

...à celui des céramiques

Les pièces de céramique sont particulièrement rares durant les premiers lustres du XVIII[e] siècle ; elles n'apparaissent alors que dans quelques logis cossus où elles sont surtout employées comme garniture dans les pièces d'apparat, sur les chambranles de cheminée ou les corniches placées au dessus des portes ; les plus belles d'entre elles sont des porcelaines de Chine. Avant la fin du premier tiers du siècle, les élites prennent pour habitude de manger dans des assiettes de faïence, ainsi le sacriste de l'église cathédrale C. Rangouse ; ensuite l'usage des céramiques se répand au sein de l'ensemble de la population et à la veille de la Révolution, elles se sont imposées sur toutes les tables agenaises. Le triomphe du fragile ne doit pas cependant occulter les différences importantes qui existent entre les types de céramique. La *terraille* vendue, au poids, à un prix modique, s'impose dans les logis les plus modestes et pour l'usage des domestiques dans bien des offices, cependant qu'une faïence grise ou blanche, commune, peu onéreuse (à peine plus d'un sol l'assiette en 1788) est utilisée par un grand nombre de foyers populaires, elle a pu être en partie produite dans certains des centres faïenciers qui fonctionnent en Agenais au cours de l'ultime quart du XVIII[e] siècle, en effet, les observations faites par des céramologistes du début du XX[e] siècle (qu'il faut utiliser avec précaution car divers critères esthétiques affectent le regard de ces collectionneurs) et les rapports au Conseil du commerce présentent la production de Sainte-Foy (1777) et de Nérac (1778) comme une faïence de qualité médiocre dont l'émail tire sur le gris. Les belles assiettes d'un blanc éclatant sobrement décorées d'un feston et les faïences peintes - en « blanc et bleu » , en « blanc et jaune » , etc. - sont plus coûteuses et n'apparaissent que chez les mieux lotis, toutefois, toutes ne se valent pas : quelques-unes proviennent de centres de production prestigieux alors que d'autres sont le fruit d'une honnête industrie locale, ainsi les faïences fabriquées à Moncaut dans la seconde moitié du siècle et dont les motifs joliment colorés (songeons aux chinois et aux décors floraux du légumier conservé au Musée des Beaux Arts d'Agen) cherchent parfois à imiter, avec un succès variable, la production des grandes faïenceries telles que Rouen ; en outre, les fluctuations de la mode peuvent déclasser certaines faïences à motifs. La porcelaine reste durant tout le siècle la plus prestigieuse de toutes les céramiques, qu'elle soit blanche d'une extrême finesse ou richement décorée de motifs rouges ou bleus, elle ne trouve une place que dans les demeures des Agenais les plus fortunés. Le triomphe de la céramique remet profondément en cause les rythmes anciens de la consommation : alors qu'une vieille assiette d'étain percée

(21) A.D.L.-G.,1B 1513, Ev. Mascaron, 16/05/1704 ; 1B 1521, A. Paiguenet, 23/09/1709 ; 1B 1513, J. Alaric 22/08/1703 et 3E 126/18, A. Faugère, 07/08/1778.

par l'usage conservait une valeur intrinsèque et pouvait être fondue pour être moulée à nouveau, une assiette de faïence cassée n'est qu'un tas de tessons sans valeur ; en outre, il modifie profondément les techniques de nettoyage : lorsque C. Lafitte entreprend de laver dans son évier, avec les cruchons et la terrine réservés à cet usage sa vaisselle de faïence, sa tâche est plus facile et son résultat plus net que quand il s'agissait de lourdes assiettes métalliques (22).

Les progrès du verre

Au début du siècle, les récipients à boire qui apparaissent dans nombre de logis sont en métal : la plupart sont en étain, quelques-uns en argent voire en vermeil ; dans les successions des plus modestes, les notaires n'en remarquent aucun, peut-être que ceux-ci utilisent des gobelets de *terraille* sans aucune valeur ; le verre est alors fort rare et reste l'apanage d'une élite restreinte à laquelle appartient l'évêque Mascaron qui dispose d'un service en verre d'Orléans. Par la suite, le verre se diffuse alors que l'étain recule : à la veille de la Révolution, des artisans à la fortune moyenne, ainsi le cordonnier A. Debeze, boivent dans des gobelets de verre ; néanmoins, chez les plus modestes, cet objet reste encore une rareté. Dans le même temps, les verres employés par les Agenais les plus fortunés évoluent : les formes se spécialisent, songeons aux petits verres à liqueur, tandis que progressent les matériaux de grande qualité : tôt dans le siècle, la distinction exige la limpidité du cristal. Les petits ustensiles de table, tels que les huiliers, les salières ou les olivières participent de la même fragilisation : fondus dans de l'étain ou de l'argent au début du siècle, ils sont ensuite soufflés dans du verre ou, à l'instar des quatre salières et de l'huilier assortis à treize verres que possède le prêtre Laroque, dans du cristal. Avec les progrès de ces matériaux, autant si ce n'est plus qu'avec les céramiques (mais auprès d'un nombre de ménage plus restreint), le cycle de vie des objets du quotidien se trouve profondément modifié, aussi une telle mutation ne peut-elle pas être sans effets profonds sur la mentalité du consommateur (23).

2) Les manières de table

Le linge

Tout au long du siècle, les différences de taille restent importantes entre les patrimoines lingers des ménages les plus modestes, ainsi celui de J. Marty se réduit à quinze serviettes, neuf essuie-mains et trois nappes déjà en partie élimées, et ceux parfois considérables des élites économiques. Lorsqu'ils disposent d'une quantité de linge suffisante, nombre d'Agenais en emploient une petite quantité au quotidien et conservent soigneusement le reste du précieux trousseau à l'instar du serger J. Dupuy et de son épouse qui utilisent vingt-quatre serviettes et douze nappes et gardent en réserve deux douzaines de serviettes encore en pièce : outre son intérêt pratique, notamment pour pallier la lenteur

(22) A.D.L.-G., 3E 150/12, C. Rangouse, 30/07/1729 ; Es. Agen, GG 197, 04/1788 ; 3E 488/3, C. Lafitte, 17/10/1770 ; G. Sabatier, « Les anciennes faïenceries de l'Agenais », *R. Agenais*, 1898, p. 103 et E. Labadie, « Notes et documents sur quelques faïenceries de l'Agenais... », *R. Agenais*, 1907, p. 427 et p. 429.

(23) A.D.L.-G., 1B 1513, Ev. Mascaron, 16/05/1704 ; 3E 158/6, A. Debeze, 30/06/1781 ; 1Q 44, Laroque, 25/Pr/An II.

du rythme de blanchissage, l'accumulation de linge de table est aussi une forme de thésaurisation. La qualité des nappes et des serviettes varient considérablement, en fonction des fortunes mais aussi des usages : le *trelis* (toile de chanvre) dans lequel est taillé le linge populaire, s'avère souvent bien suffisant pour couvrir les tables d'office et dans certaines bonnes maisons pour servir lors des repas de tous les jours ; en revanche, la mise en scène de la condition sociale, conduit les amphitryons à parer leur table du plus beau linge : sortent alors des armoires et des coffres, les belles nappes avec leurs serviettes assorties, qu'elles soient de toile fine de lin ouvragée, tissées en grain d'orge ou taillées dans de la prestigieuse toile de Hollande (24).

L'inégale diffusion des couverts

Si l'usage de la cuillère est acquis dès le début du siècle dans toutes les couches de la société agenaise, il n'en va pas de même pour celui des autres ustensiles. La fourchette, qui, en introduisant un intermédiaire entre l'aliment solide et la main, bouleverse les manières de table, continue de se diffuser durant le siècle ; avant le terme de l'Ancien Régime, son usage s'est imposé dans la majorité des foyers : elle apparaît même dans des logements fort modestes, ainsi chez le jardinier C. Pinson. En revanche, le couteau de table (au manche d'argent, d'ivoire ou de corne) n'est utilisé au début du siècle que sur les tables d'une étroite minorité ; par la suite, il ne connaît qu'une diffusion limitée, car bien des artisans prospères ne daignent pas en acquérir : le jaillissement du canif hors de la poche reste un des gestes fondamentaux de leurs pratiques de table. Le bon usage des couverts, en faisant montre d'un long apprentissage et de l'intégration de normes, participe de la distinction sociale chère auxélites, d'où le soin tout particulier apporté aux ustensiles qui figurent sur les tables d'apparat : l'argenterie témoigne de l'aisance de l'hôte, surtout lorsqu'elle est marquée des initiales ou des armes de celui-ci à l'instar de celle de l'évêque Mascaron (25).

Savoir boire : le contrôle de soi à l'oeuvre

Les rites de la prise des boissons exotiques concourent au jeu de la représentation sociale : les matériaux expriment l'aisance et le bon goût, ces deux critères se combinent souvent comme dans le cas de la « petite cafetière d'un goût assez récent marquée du poinçon de Paris « que le seigneur de Lacassagne exhibe en certaines occasions ; tandis que le maniement de la pince à sucre et de la cuillère à café, la prise en main de la fragile tasse qu'il faut ensuite replacer à sa place exacte, déterminée par la soucoupe, l'absorption d'un liquide brûlant sont autant d'expressions du contrôle de soi et de l'acquisition par l'apprentissage d'un ensemble de gestes et de normes de civilité. La consommation des alcools valorise également le contrôle de soi : le buveur distingué est celui qui conserve sa modération et s'arrête avant de basculer dans le péché et la faute de goût qu'est l'enivrement (26).

---

(24) A.D.L.-G., 3E 89/66, A. Delmas, 09/12/1783 ; 3E 488/15, J. Dupuy, 18/07/1782.

(25) A.D.L.-G., 3E 89/61, C. Pinson, 21/05/1778 et 1B 1513, Ev. Mascaron, 16/05/1704 .

(26) A.D.L.-G., 3E 488/3 L. Laborde, 06/03/1770 et V. Nahoum-Grappe, « Boire un coup... », *Terrain*, n° 13, 1989, p. 79.

Par l'attrait pour les aliments gras ainsi les volailles engraissées, les fritures ou les beignets spongieux et le penchant pour le sucré qui se manifeste autant dans la cuisine des fruits que par la consommation de boissons sirupeuses, les goûts alimentaires des riches Agenais rappellent ceux de bien des élites urbaines ; les campagnes environnantes où ils possèdent de nombreux domaines contribuent largement à l'approvisionnement de leurs offices, toutefois, leur table accueille aussi des produits de luxe d'origine plus lointaine, du jambon de Bayonne au thé de la Chine. Pour la majorité des citadins, la nécessité de se nourrir pèse plus lourd que leurs préférences alimentaires ; eux pour qui le pain compose l'essentiel de la ration et dont le potage n'intègre pas toujours un morceau de bouilli fut-il de médiocre qualité, rêvent sans doute des denrées inaccessibles à leur bourse qu'ils voient sur les étals.

La fragilisation de la vaisselle, qui n'est probablement pas sans effet sur la psychologie du mangeur, car l'éclat de la faïence et les reflets de la flamme des chandeliers qui dansent à la surface des ustensiles de verre transforment l'atmosphère du repas, constitue une mutation des pratiques de consommation fondamentale : l'espérance de vie des objets de céramique est bien plus courte que celle de la vaisselle de métal et, une fois rompus, ceux-ci ne sont guère bons que pour le dépotoir, alors que la plupart des autres vieux objets trouvent une fonction de réemploi ; la création au cours de la seconde moitié du siècle de diverses faïenceries au coeur de l'Agenais rappellent, en outre que ce phénomène n'a été rendu possible que par un dynamisme de cette industrie, localement mais plus encore à une échelle européenne. Les manières de table évoluent au cours du siècle : la diffusion de la fourchette jusque dans les milieux populaires témoigne de l'effacement de l'ancienne norme (la préhension de l'aliment avec les doigts) au profit de l'emploi de ce petit objet, une évolution qui en des termes éliasiens peut se qualifier de progrès de la civilisation des moeurs, tandis que le bon usage des nombreux objets usités pour la prise des boissons exotiques, le parfait maniement des couverts rappellent l'importance accordée aux gestes acquis par l'apprentissage dans la culture des élites.

L'alimentation humaine ne saurait se réduire à la simple absorption de nutriments ; cependant que l'aliment joue un rôle essentiel dans l'art de soigner du temps, songeons à la *soupe de santé avec son bouilli*, les distributions de pain bénit, l'alternance du Maigre et du Gras, comme l'association de certains mets à des fêtes religieuses, attestent de la dimension symbolique de la nourriture : l'acte de manger est au coeur de la civilisation.

Frédéric Duhart